



中华人民共和国国家标准

GB 4789.47—2024

食品安全国家标准 食品微生物学检验 食用油脂制品采样和检样处理

2024-02-08 发布

2024-08-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品微生物学检验

食用油脂制品采样和检样处理

1 范围

本标准规定了食用油脂制品的采样和检样处理方法。

本标准适用于食用油脂制品的采样和检样处理。

2 设备和材料

2.1 采样工具

采样工具应使用不锈钢或其他强度适当的材料,表面光滑,无缝隙,边角圆润。采样工具应清洗和灭菌,使用前保持干燥。采样工具包括搅拌器具、采样钻、采样勺、匙、刀具、剪刀、镊子等。

2.2 样品容器

样品容器的材料(如玻璃、不锈钢、塑料等)和结构应能充分保证样品的原有状态。容器和盖子应清洁、干燥、无菌。样品容器应有足够的体积,使样品可在检验前充分混匀。样品容器包括采样袋、采样管、采样瓶等。

2.3 其他用品

包括酒精灯、温度计、铝箔、封口膜、记号笔、采样登记表等。

3 采样

3.1 采样原则和采样方案

采样原则和采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。

采样件数 n 应根据相关食品安全标准要求执行,每件样品的采样量不小于 5 倍检验单位的样品量,或根据检验目的确定。以下规定了 1 件食品样品的采样要求。

3.2 液态食用油脂制品

3.2.1 独立包装小于或等于 1 000 g(mL)的食用油脂制品,取相同批次的独立包装。

3.2.2 独立包装大于 1 000 g(mL)的食用油脂制品,可以采集独立包装,也可在采样前摇动,使其达到均匀后采样。

3.3 半固态和粉末固态食用油脂制品

3.3.1 独立包装小于或等于 1 000 g(mL)的半固态和粉末固态食用油脂制品,取相同批次的独立包装。

3.3.2 独立包装大于 1 000 g(mL)的半固态和粉末固态食用油脂制品,可以采集独立包装,也可在采样前摇动或使用无菌棒搅拌,使其达到均匀后采样。如果样品无法均匀混合,应从样品容器中的不同部位

采取代表性样品。

3.4 固态食用油脂制品

3.4.1 独立包装小于或等于 1 000 g 的固态食用油脂制品,取相同批次的独立包装。

3.4.2 独立包装大于 1 000 g 的固态食用油脂制品,可以采集独立包装。也可用无菌抹刀除去表层产品,厚度不小于 5 mm,将洁净、干燥的采样钻沿包装容器切口方向往下匀速推入产品中,不要完全穿过,将采样钻旋转 180°,抽出采样钻并将采集的样品转入样品容器。用同样的方法从同一包装的几个不同部位分别采取适量样品。

3.5 样品的储存和运输

按照 GB 4789.1 的规定执行。

4 检样的处理

4.1 开启包装

以无菌操作开启包装或放置样品的无菌采样容器。塑料或纸盒(袋)装,用 75%酒精棉球消毒盒盖或袋口,用灭菌剪刀剪开;瓶(桶)装,用 75%酒精棉球或经火焰消毒,无菌操作去掉瓶(桶)盖,瓶(桶)口再次经火焰消毒。

4.2 液态食用油脂制品

将检样摇匀,用灭菌吸管吸取 25 mL 检样,加入预热至 45 °C ± 1 °C 的盛有 225 mL 灭菌稀释液或增菌液的无菌容器中,均质混匀。

4.3 半固态和粉末固态食用油脂制品

无菌操作称取 25 g 检样,加入预热至 45 °C ± 1 °C 的装有 225 mL 灭菌稀释液或增菌液的无菌容器中,均质混匀;若为粉末制品,则以无菌操作称取检样 25 g,缓慢倾倒入盛有 225 mL 灭菌稀释液或增菌液液面上,室温静置后均质混匀。

4.4 固态食用油脂制品

用灭菌刀(勺)从表层和深层分别取出有代表性的适量样品,无菌操作称取 25 g 检样,加入预热至 45 °C ± 1 °C 的盛有 225 mL 灭菌稀释液或增菌液的无菌容器中,均质混匀。

注:在检样处理环节所使用的稀释液或增菌液中,应根据各类食用油脂制品的脂肪含量加入适当比例的灭菌吐温 80 进行乳化混匀,添加量可以按食用油脂制品每 10% 的脂肪含量加 1 g/L 计算(如脂肪含量为 40%,加 4 g/L)。

4.5 要求进行商业无菌检验的食用油脂制品

按照 GB 4789.26 的规定执行。

5 检验

依据食品安全国家标准规定的相关方法进行微生物项目检验。